

## Carte Printemps-Eté 2021

### APÉRITIF

Assiette de Charcuterie : Terrine, saucisson, jambon Serrano, chorizo Ibérique 17€

### Tapas Espagnoles artisanales

Chipirons à l'encre de seiche 12€

Sardines à l'huile d'olive 11€

Moules à l'Escabèche 10€

Les 50 grammes de palette de Pata Negra Ibérique 15€

Planche de fromages secs à partager 16€

Mini croque-monsieur : Jambon d'Auvergne & Huile de truffe 17€

### Entrées

Terrine de canard et cochon Ibérique, fraises au poivre 14€

Salade d'été du Comptoir : burratina, avocat, tomates, haricots verts & jambon serrano, vinaigrette aux herbes 17€

Tartare de thon rouge, avocat, tomates confites, sauce soja et wakamé 18€

Tataki de saumon mariné à la thaï, mayonnaise au wasabi 17€

Gaspacho de tomates cœur de bœuf, espuma mozzarella burrata & roquette 12€

### Plat Végétarien

Risotto de pâtes Fregola, légumes confits, noisettes grillées & piquillos 18€

\*\*\*\*

### Poissons

Steak de thon grillé, tian de légumes, écrasé de pommes de terre, réduction balsamique & roquette 23€

Tartare de thon rouge, avocat, tomates confites, sauce soja & wakamé, écrasé de pommes de terre 25€

Tataki de saumon mariné à la thaï, mayonnaise au wasabi & écrasé de pommes de terre 23€

Emincés de seiches à la plancha, patate douce, citron confit & sauce thaï 22€

Filet de bar Label Rouge, Pack Choy, coulis de tomates cerises, chorizo Ibérique & risotto crémeux 27€

## Viandes

Filet de canette fumé grillé au poivre pamplemousse, risotto crémeux, jus orange balsamique 22€

Tartare de bœuf, pommes de terre sautées & mesclun 18€

Pluma de Pata Negra grillée, jus corsé au poivre de malabar, mousseline de pommes de terre & ciboulette 25€

Pièce de bœuf Aubrac, sauce aux appétits (échalotte, câpres, estragon, huile d'olive), risotto crémeux & légumes d'été 26€

## Fromages

Sélection de fromages secs de la Maison Cellier & Ferme du Puy & gelée au Piment d'Espelette 8€

Faisselle accompagnée de crème, coulis de fruits rouges ou miel 5€

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellier 5€

Planche de fromages secs à partager 16€

\*\*\*\*

## Desserts

Café très gourmand du Comptoir 9€

Champagne Brut très gourmand du Comptoir 15€

Eclair au chocolat grand cru Valrhona 8€

Tartelette citron Yuzu meringuée, sorbet citron vert & gingembre 8€

Verrine fraises de nos pays, mascarpone, meringue & vanille de Madagascar 7€

Assortiments de fruits et sorbets de saisons, coulis de framboises 8€

## Menu Enfant - 12€

Poisson du Marché ou Viande Black Angus hachée, avec purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Fondant au chocolat Grand cru Valrhona et boule de glace Barbapapa